REVUE DE VITICULTURE

CONTRIBUTION A L'ETUDE DES VINS D'HYBRIDES

Les hybrides sont tantôt des producteurs directs, tantôt des hybrides destinés à être greffés. Dans le premier groupe, on choisit des sujets vigoureux, s'adaptant au sol, résistant aux maladies cryptogamiques, produisant des raisins de bonne qualité et possédant peu de goûts foxés.

Parmi ces vins hybrides on a prétendu trouver des vins aussi bons que les vins des vieilles vignes françaises ; souvent même ils acquièrent un prix de vente élevé. On dit encore qu'on effectue de parfaits mélanges de vins d'hybrides et de vins de nos anciens cépages. Pour cela, il faut éliminer tous les vins de qualité médiocre, car on ne peut obtenir avec des raisins quelconques des vins fins de table. Même on a signalé que le vieillissement peut atténuer les mauvais goûts. On obtient ainsi des vins acceptables, sans beaucoup de frais culturaux.

Comme l'année dernière, nous avons reçu des vins d'hybrides (1928), de MM. Rouart et Rives, de M. Fouret, de M. Granel et de M. Ravat. Nous sommes heureux de leur exprimer toute notre reconnaissance pour nous avoir permis l'étude de ces vins par les méthodes usuelles.

Vins d'hybride de la Haute-Garonne

Seibel n°s	4.643	5.437	5.487	5.905
Alcool %	6°,5	11°,12	6°,25	7°,63
Extrait à 100° par litre	30g,5	38g,52	35g,75	42g,03
Sucre restant en grammes par litre	1,725	4,125	2,825	2,625
Acidité totale en SO^4H^2	8,12	8,88	9,46	7,85
Acidité volatile en $C^2H^4O^2$	0,491	0,806	0,322	0,694
Ethers totaux en tartrate neutre d'Ethyle	2,018	6,000	4,304	2,665
Ethers volatils en acétate d'Ethyle	0,069	0,399	0,094	0,166
Ethers fixes en tartrate neutre d'Ethyle	1,938	5,767	4,194	2,451

Nous voyons que l'extrait est plus élevé que l'année dernière, ressemblant au N° 5487 ; les alcools sont relativement inférieurs, sauf pour le N° 5437 donnant 11°, dont le sucre est plus élevé que ceux des autres.

Nous constatons que les éthers totaux et fixes sont plutôt abondants dans les deux numéros 5437 et 5487.

Vins de l'Aude et de la Gironde.

Les vins de l'Aude sont les Seibel Nos 8745 et 8916 ; le N° 8745 a donné une très belle récolte malgré la gelée d'avril, a une grande résistance aux maladies, présente des greffons très rigoureux, une affinité parfaite, une maturité parfaite.

Le N° 8916 présente également une résistance complète à toutes les maladies, très vigoureux, bonne affinité, bon greffon avec une bonne conservation même dans les altitudes supérieures. L'Auxerrois provient des graves de Soussans (Médoc).

Vins de l'Aude et de la Gironde.

Noms des cépages	8.745	8.916	Cot Auxerrois
	—	—	—
Alcool %	11°,25	11°,77	10°,6
Extrait à 100° par litre	34g,725	39g,65	21g,75
Sucre restant en grammes par litre	3,05	2,85	1,69
Acidité totale en acide sulfurique	7,15	7,76	4,47
Acidité volatile en acide acétique	0,687	0,540	0,864
Ethers totaux en tartrate neutre d'Ethyle	5,294	3,517	7,958
Ethers volatils en Acétate d'Ethyle	0,142	0,111	0,192
Ethers fixes en tartrate neutre d'Ethyle	5,128	3,387	7,733

Remarquons d'abord que les vins de l'Aude ont des extraits élevés, des doses d'alcool de 11°, acidité totale et volatile semblables ; ils ne diffèrent que pour les éthers totaux et fixes.

Le vin de l'Auxerrois (Cot) a un extrait très inférieur, ainsi que l'acidité totale, tandis que le titre des éthers est au contraire très élevé, ressemble au vin de Saône-et-Loire.

Vins de Saône-et-Loire

Nous avons appliqué les mêmes méthodes que l'année dernière.

Les vins rouges aseptisés par la chaleur et ensemencés avec des levures sélectionnées, les vins blancs par la méthode ordinaire et levurés.

Les Nos 8724 et 8229 ont été traités par l'oxygène liquide, qui eut un effet très remarquable en redressant les goûts musqués et même foxés ; le N° 5474 n'a pas subi le traitement, la fermentation a été arrêtée avant son complet achèvement.

Vins de Saône-et-Loire

Seibel nos	8,218	8,239
	—	—
Alcool %	11°,90	10°,74
Extrait à 100°	24g,95	28g,125
Sucre restant en grammes par litre	0	2,45
Acidité totale en SO^4H^2	5,91	6,49
Acidité volatile en $C^2H^4O^2$	0.443	0,802
Ethers totaux en tartratre neutre d'Ethyle	7,570	5.570
Ethers volatils en acétate d'Ethyle	0,034	0,080
Ethers fixes en tartrate neutre d'Ethyle	7,530	5,476

Ces deux numéros se ressemblent beaucoup ayant un extrait normal avec une teneur alcoolique élevée ; l'acidité totale et l'acidité volatile donnent une légère différence dans les éthers fixes.

Vins de Saône-et-Loire

Seibel n^os^	5.474	8.229	8.724
	—	—	—
Alcool %	11°,2	11°,46	8°,64
Extrait à 100°	39gr,90	22gr,70	19gr,58
Sucre restant en grammes par litre	18,30	1,362	1,750
Acidité totale en SO^4H^2	7,56	5,774	3,532
Acidité volatile en $C^2H^4O^2$	0,410	0,498	0,287
Ethers totaux en tartrate neutre d'Ethyle	1,122	3,317	3,703
Ethers volatils en acétate d'Ethyle	0,072	0,169	0,061
Ethers fixes en tartrate neutre d'Ethyle	1.038	3,119	3,632

Remarquons d'abord que les N°s 8229 et 8724 donnent un dégagement gazeux ; l'alcool et l'acidité totale sont un peu inférieurs pour 8724 ; c'est le N° 5474 qui possède encore pas mal de sucre, ayant une acidité totale supérieure : il se présente une grande différence dans les éthers totaux, c'est le N° 5474 qui en a beaucoup moins, constatation que nous avons déjà trouvée dans un vin blanc du Rhône en 1928.

Nous allons donner les résultats par le vinocolorimètre de Salleron ainsi que ceux de la dégustation :

Il est essentiel de comparer la valeur des vins au point de vue dégustation et au point de vue de leur goût.

Il convient de déguster avec un travail méthodique et avec beaucoup de ténacité.

Vins de la Haute-Garonne

4643 5VR = 0,58 millim. ; 5905 2VR = 0,46 ; 5437 3VR=0,21 ; 5487 3VR = 0,72 après dilution (1/2 vin plus 1/2 d'eau).

Vins de l'Aude et de la Gironde

8916 4VR = 0,50 millim. ; 8745 3VR = 0,24 mill. ; Auxerrois 4VR = 1 millim. 12.

Vins de Saône-et-Loire

8218 2RV = 1 mill. 20 ; 8239 2 RV = 1 mill. 29.

L'intensité colorante change avec le milieu de culture et l'année, la température.

Dégustation. — Vins de la Haute-Garonne

4643. Bon vin, un peu acide. 5905 vin un peu acerbe ; 5437 bon vin, 5487, un peu foxé et âcre.

Vins de l'Aude et Gironde

8745. Très bon vin ; 8916 un peu amer. Cot franc, de goût un peu étrange.

Vins de Saône-et-Loire

8218 et 8239. Très bons vins. 8229, bon vin, 8724, meilleur mais un goût étrange ; 5474, très bon vin un peu sucré.

Cette analyse nous a appris qu'il existe des vins d'hybrides très bons de table, dépendant d'abord du choix des cépages appropriés, de la maturité ; le broyage des raisins, l'aération, le sulfitage et finalement l'emploi de levures sélectionnées en bonne activité pour lutter avec efficacité contre les mauvais ferments apportés par les raisins, a donné de bons résultats.

A ce sujet, il importe aussi de signaler la fermentation continue, la *fermentation superquatre,* dont l'emploi a permis à M. Sémichon, d'obtenir de très bonnes fermentations avec une dose de 4° d'alcool à l'origine, et a pu ainsi compléter les procédés de vinification ; aussi leur application dans les vins d'hybrides pourrait apporter de notables améliorations, en permettant de lutter contre les mauvais germes : levures sauvages, levures apiculées, microbes, gênés par l'alcool à 4° ; d'autre part même les éléments constitutifs des raisins fins, apportent ainsi les produits essentiels, le moelleux, l'arôme, etc.

Il importe donc avant tout de se servir de bonnes levures indigènes, sélectionnées, *étudiées au laboratoire*, et offrant des conditions physiologiques les plus favorables, donnant ainsi 10, 12 et même 15°, ayant toutes les qualités nécessaires.

Nous y arrivons par le mélange de la vendange, eu du vin en fermentation à plus de 5° ou encore du vin sain de l'année dernière, comme M. Ravat s'en est servi, en y ensemençant de bonnes levures très actives, travaillant facilement à partir de 5°, avec fermentation parfaite.

Il est utile de rappeler ce qu'il y a une trentaine d'années, nous avons obtenu chez Boucoiran à Franqueroux (Gard) ; il avait pasteurisé tout le moût de raisins avec toutes les précautions voulues, ensemencé avec des levures isolées de la région et avait obtenu des vins harmonieux et moelleux.

Le procédé Sémichon nous débarrasse de l'emploi de la chaleur, d'où régularité, économie de matériel vinaire, économie d'heures, économie de la chaleur nécessitant des frais considérables.

Le vin de l'année dernière amenant le moût à 5° immédiatement, on obtient ainsi des vins fruités, fins, disparition de mauvais goûts, gain d'alcool et d'acidité fixe, à l'abri des mauvais ferments, la fermentation superquatre peut ainsi rendre de véritables services pour obtenir des vins d'hybrides, dont d'ailleurs Sémichon nous a signalé des exemples remarquables dans l'Aude.

Perfectionnons donc les méthodes, nous aurons une production régulière, amélioration sensible, diminution de frais, avantages qui s'appliquent aux vendanges d'hybrides comme à celles des cépages de vieilles vignes françaises, greffés ou non greffés.

E. Kayser et Delaval.

QUANTITE OU QUALITE

Dans ces dernières années (depuis le début du Phylloxéra) la viticulture s'est pratiquement orientée vers la recherche de la quantité à produire, pour les buveurs de plus en plus exigeants, en quantité de liquides absorbables, d'aspect extérieur rappelant celui du vin, les goûts semblaient négligeables et on tenait pour définitivement acquis ce vieux dicton: « il y a plus de buveurs que de connaisseurs ».

Le résultat fut lamentable à de multiples points de vue, les vins de raisins secs, les sucrages intempestifs vinrent apporter les contingents de liquides de saveurs aussi éloignées de celles du vin véritable, qu'il était possible pour les vieux vignerons de le prévoir.

Et cependant il ne faut pas oublier que si nous avons ces merveilleux joyaux économiques qui enrichissent si fortement notre patrimoine national, dans les vins de grands crus, nous le devons à une sélection gustative et olfactive plusieurs fois centenaire. C'est par les seules déterminations du palais et de l'odorat que les ancêtres de nos viticulteurs ont réussi à créer ces beaux vignobles de la Bourgogne, du Bordelais, de la Champagne et des Charentes, etc., etc., dont les produits sont inimitables et règnent partout en maîtres sur les tables de ceux qui peuvent se les offrir.

La méconnaissance de ces puissants éléments de sélection a conduit à créer les vignobles de plaines à grands rendements et à grosses récoltes si pauvres en saveurs vineuses, qu'on a pu parfois incriminer des vins naturels de mouillages après coup.

Puis pour échapper aux atteintes des maladies cryptogamiques et des insectes ampélophages on a usé de tous les poisons imaginables pour combattre ces adversaires. On a déversé sur nos vignobles des tonnes de ces produits, trop souvent sans grand résultat autre que des dépenses excessives d'argent et de temps plus ou moins perdu. Mais par dessus le marché on a trop souvent réalisé des malfaisances de saveurs et des nuisances aux santés des consommateurs.

Les vieilles traditions se sont peu à peu perdues, et on a fini par aboutir aux vignes américaines comme génératrices de cépages aptes à remplacer nos vieilles vignes françaises.

Les lecteurs de la *Revue* n'ont certainement pas oublié les vigoureux efforts que j'ai faits pour tenter d'enrayer cette multiplication si désastreuse pour l'avenir des vins de France ; enfin j'ai eu la joie de voir triompher quelques-une des idées que j'ai préconisées ; on a prohibé les fameux producteurs directs des vignobles délimités à dénomination bien spécifiée ; on a dans la dernière loi sur le sucrage prohibé la faculté d'utiliser le sucre comme améliorant pour les vins de ces funestes cépages.

Tout cela est encore insuffisant pour ramener la qualité des vins ordinaires à la parité de leur ancienne réputation, car il n'y avait pas que les terri-

toires délimités à dénomination protégée qui produisaient de véritables bons vins, on en trouvait un peu partout dans toutes les régions viticoles de la France. Une bonne veine de terrain, quelque cépage bien choisi, et l'excursionniste tombait en admiration devant une vieille bouteille poudreuse souvent entoilée par les araignées, sortie du coin réservé « de derrière les fagots ».

Le vigneron qui avait produit ce liquide s'enorgueillissait de la beauté de couleur, de l'odeur délicate et de la saveur exquise qui sortaient de la fameuse bouteille.

Depuis l'invasion phylloxérique la viticulture s'est armée du microscope pour rechercher l'ennemi presque invisible, puis des balances de précision des chimistes pour déceler les compositions les plus secrètes des vins récoltés. Le Phylloxéra n'a pas été détruit, les vins étudiés et analysés aussi minutieusement que possible, ont gardé le secret de leurs qualités ou de leurs défauts non décelés jusqu'ici par les chimistes, mais révélés de façons si nettes et si précises par les palais des dégustateurs et les sens olfactifs des gourmets, surtout en matières d'eaux-de-vie... Ces odeurs et saveurs que la chimie est impuissante encore à déterminer, sont au fond les éléments primordiaux de la valeur du véritable vin, et la production en est ou favorisée ou entravée par les pratiques viticoles actuelles, trop universellement propagées par les professeurs souvent très éminents qui ne croient pas mentir à leur mission en ne célébrant aux oreilles (conférences), aux yeux (livres, manuels, tracts, etc.) que les valeurs des quantités de liquides possibles à faire sortir d'un carré de terrain planté en n'importe quel producteur de raisin, quel que soit son mérite ou son indignité.

Or voici que deux savants viennent apporter leur appui scientifique aux déterminations gustatives et olfactives des vins. C'est un véritable service que M. Marsais, au laboratoire de l'Institut Agronomique pour les grands vins de Champagne, et M. Semichon, en Narbonnais, pour les vins ordinaires de grosse consommation, viennent de rendre à la viticulture française, et il nous a semblé qu'après la publication par la *Revue* de leurs remarquables travaux il était intéressant d'en tirer et mettre en lumière la conséquence pratique pour les viticulteurs.

M. Marsais a pu déterminer les éléments nocifs qui dénaturaient les saveurs des vins de Champagne provenant de vignes traitées aux bouillies adhérentes (nicotine et arséniates). Les dégustateurs qualifiés avaient déjà condamné ces vins issus des vignes d'expérience de la maison Moët et Chandon, mais cette opinion, si elle s'était manifestée seule, n'aurait pas suffi à détourner les vignerons de l'emploi de ces produits, car une véritable superstition s'était attachée à la valeur prétendue des bouillies adhérentes, et lorsque de vieux vignerons protestaient et déclaraient le raisin mauvais au sortir de ces vignes et le vin qu'ils produisent détestable, on leur opposait immédiatement les affirmations contraires de gens plus ou moins intéressés qui venaient déclarer avec les plus grands serments, que les raisins et les vins de ces vignes nicotinées ou arséniatées étaient parfaits.

Le secours de l'analyse chimique, impuissante par ailleurs, est venu éclairer une question qui troublait de vieux viticulteurs plus curieux de la qualité de leurs produits, que des quantités possibles à encuver.

M. Semichon vient dans un très remarquable travail de justifier scientifiquement une vieille pratique vinicole tombée presque en désuétude. Les vieux se rappellent que pour faire du bon vin il y avait intérêt à ajouter aux moûts nouveaux des vins déjà fermentés et riches en alcool. On ne savait pas pourquoi, mais le fait était une vieille tradition presque oubliée, sauf dans les régions de crus et de productions de bons vins. Depuis le phylloxéra ces vieilles pratiques avaient été le plus souvent abandonnées ; il faut espérer que le renouveau donné à la question par le directeur de la Station œnologique de l'Aude, incitera les viticulteurs même de régions à vins ordinaires, à tenter de provoquer des productions de meilleures qualités et on peut espérer voir ressusciter la vieille bouteille de derrière les fagots, partout où elle avait disparu.

Cela, dira-t-on, n'enrichira pas le producteur, les frais de la viticulture sont trop énormes pour qu'on n'hésite pas à les aggraver si peu que ce soit. Outre que la dépense est insignifiante, elle sera largement couverte par le gain immédiat du degré alcoolique, qui de plus en plus sert de base aux négociations, et puis lorsque la qualité reviendra à la mode de la viticulture, les acheteurs sauront vite donner la préférence aux bonnes saveurs et aux finesses de parfums des vins bien vinifiés et de belle et bonne présentation.

Nous ne pouvons que nous féliciter à tous les points de vue des secours efficaces de ces données nouvelles acquises par les recherches de la chimie œnologique. Trop longtemps les chimistes sont restés sans donner à leurs travaux des conclusions pratiques certaines, et de facile réalisation, parce qu'ils négligeaient avec un peu de superbe de mettre leurs travaux d'accord avec les sensations des palais buccaux et des nerfs olfactifs. C'est ainsi que chimiquement on a établi la bienfaisance du levurage par addition de levures sélectionnées. Cette pratique s'est peu généralisée pour de nombreuses raisons qui peuvent se résumer en deux obstacles nettement précisés comme suit : pratique difficile exigeant des détails de manipulation souvent compliqués, et puis surtout — de nombreux essais l'ont montré en opérant au mieux — les parfums ajoutés aux vins traités (jus de Folle blanche issus de terrains dépourvus de calcaires, c'est-à-dire peu violemment parfumés naturellement), quel que fût le type de levure employé, étaient de faible ténacité. Bien que très sensibles à la fin de la fermentation, ils s'incorporaient mal au liquide traité, et disparaissaient plus ou moins vite dès le premier ou surtout le second soutirage, opérés cependant à l'abri de l'air. Donc le gain restant acquis par l'opération du levurage se bornait à très peu de chose, ne constituant aucune amélioration effective du moût traité.

La Chimie aussi nous a enseigné que la suralimentation des levures naturelles des moûts par l'emploi des phosphates était capable de fournir au vigneron de fortes améliorations. Des essais multiples ont donné des résultats bien inégaux, tels ont merveilleusement réussi, paraît-il, avec les phosphates d'ammo-

niaque ; personnellement je n'ai enregistré que des insuccès, tandis que les phosphates de chaux m'ont donné toujours des satisfactions absolues et très nettement perceptibles ; peut-être y a-t-il là en action un de ces impondérables même pour la chimie la plus précise, les moûts traités étaient des jus de folle blanche, récoltés en sols ne contenant que des traces de calcaire (3 pour mille). Il n'est peut-être pas téméraire de supposer que la faible addition de calcaire apportée par les 150 grammes de phosphate de chaux par hectolitre constituait un amendement que ne fournissait pas l'emploi des phosphates d'ammoniaque apporteurs seulement d'azote.

Donc, en principe, la chimie seule n'apporte pas en œnologie les gros éléments de succès espérés en amélioration des vins, mais lorsqu'elle s'aide des sens gustatifs et olfactifs des dégustateurs, elle peut réaliser des progrès sensibles et surtout aider à paralyser des emplois d'éléments nocifs comme pour les bouillies adhérentes à la nicotine ou aux arséniates.

Elle permet aussi de remettre en faveur, en les justifiant par des données précises, de vieilles pratiques viticoles trop oubliées depuis que dans beaucoup de régions on a perdu de vue les vieilles traditions qui, comme nous l'indiquions au début, avaient permis à nos ancêtres de constituer par les sélections séculaires et millénaires, les admirables vignobles de nos grands crus qui restent inégalables, et qui ont pendant de longues années provoqué l'établissement de petits crus locaux, presque toujours à produits rappelant les grands crus, d'un peu loin, évidemment, mais néanmoins de forte qualité. C'est en revenant à ces vieilles traditions que la viticulture française recouvrera peu à peu ses vieilles réputations de finesse et de qualité, qui ont fait son triomphe auprès non seulement des consommateurs locaux, mais aussi des multiples touristes étrangers qui de plus en plus sillonnent nos régions, et savent s'arrêter aux bonnes auberges quand ils en trouvent qui n'ont pas encore tout sacrifié à la mode « palacique » si exaspérante par son uniformité et ses prix aussi uniformément astronomiques.

En résumé, que nos vignerons suivent les conseils des chimistes œnologues lorsqu'ils sont d'accord avec les indications des goûts et des odeurs, sinon qu'il laissent de côté les pratiques scientifiques même les plus brillantes, si le nez et la bouche ne viennent pas sanctionner ces indications. Car il ne faut pas oublier que ce n'est pas par des cornues de laboratoires que se déterminent les attirances des consommateurs, mais par des odeurs et des saveurs. Trop souvent nos plus éminents chimistes œnologues s'avèrent au banquet de la vie comme piètres connaisseurs, tandis que le client buveur est presque toujours définitivement attiré par des qualités qu'on a baptisées du terme barbare « organoleptiques » des liquides offerts à sa consommation. Soignez vos clients en leur offrant les meilleurs produits que votre terroir comportera, et revenez aux vieux bons cépages parfumés français, et vous vous en trouverez bien et très bien, et cela très rapidement.

Rappelez-vous le vieux proverbe : « *On ne prend pas des mouches avec du vinaigre* », et le client est une mouche que les bonnes choses attirent.

Offrez-lui du bon vin et de bonnes eaux-de-vie à saveur bien française, et

il vous restera fidèle aussi bien en qualité de touriste circulant, que comme consommateur au coin de son feu ou dans son studio moderne à confort sans feu, puisque c'est la tradition de mode actuelle, et les pieds soit sur ses vieux chenêts, soit sur son radiateur, il rendra hommage aux vignerons de France en savourant les délicatesses de leurs produits. C'est la grâce que je vous souhaite. A votre bonne santé, ami vigneron !

LABERGERIE.

SITUATION DU VIGNOBLE A LA VEILLE DES VENDANGES

ALGÉRIE

Les vendanges ont commencé dans de bonnes conditions. A leur veille, on estimait les vignes relativement belles (en végétation), promettant une récolte seulement moyenne sur le littoral cherchellois. La maturation s'est faite dans d'excellentes conditions, avec une température plutôt au-dessous de la moyenne, avec nuits fraîches et pas de sirocco.

L'Eudémis s'est montrée vers le 10 août dans la Mitidja, mais pas dans une aussi forte proportion qu'en 1927.

En somme, les vendanges d'Algérie s'annoncent de bonne ou très bonne qualité, avec une abondance moyenne.

H. R.

LANGUEDOC

La situation du vignoble est satisfaisante.

Les pluies tombées dans les premiers jours du mois d'août ont beaucoup amélioré la situation du vignoble planté sur les coteaux qui se ressentait des effets de la sécheresse.

La maturité du raisin s'effectue dans de bonnes conditions et les vendanges sont déjà commencées dans quelques tènements; elles battront leur plein dans les premiers jours de septembre.

Dans certaines régions, on se plaint de dégâts commis par l'eudémis. Toutefois, ces dégâts sont moins importants que les années précédentes.

Le marché des vins reste calme. A Montpellier, le 30 août, les cours étaient les suivants :

de 90 à 105 francs pour les vins rouges de 8 à 9 degrés,
de 95 à 125 francs, pour ceux de 9 à 10 degrés 5,

nus pris à la propriété.

On ne signale aucune offre de vente sur souche.

G. P.

GIRONDE

Les gelées printanières ont, comme vous le savez, réduit assez sérieusement la récolte sur pied et, depuis lors, la température a été constamment favorable et la véraison est très avancée, ce qui fait espérer des vendanges hâtives et une bonne qualité.

La sécheresse sévit fortement depuis déjà assez longtemps, et si la pluie ne venait bientôt. nous aurions une réduction sensible de quantité.

La Cochylis est aussi menaçante, mais nous avons l'espoir de vendanger avant l'éclosion des vers de la prochaine génération.

Au point de vue des prix nous finissons l'année vinicole dans le désarroi, ce qui fait craindre des prix peu avantageux pour la récolte prochaine.

Mais ce n'est pas la première fois qu'une crise viticole est en perspective et nous pouvons espérer que celle-ci avortera comme tant d'autres.

A. G.

LOIRE-INFÉRIEURE ET PAYS NANTAIS

La récolte au Pays nantais s'annonce bonne. Toutefois il faut bien se garder de croire que nous allons faire une grosse année; nous ferons seulement une année supérieure à la moyenne.

Les Mucadets du grand vignoble sont beaux. On escompte un rendement moyen de 20 à 25 barriques à l'hectare. Comme terme de comparaison, signalons que la très abondante récolte de 1922 en donnait 30 à 35. Il y a eu de la gelée par ci, de la coulure par là, ici de la grêle, là des insectes, du rot gris ou du brun.

Les Gros Plants donneront proportionnellement davantage que le Muscadet. La même note peut être attribuée aux Pinots de la Loire.

Une année déficitaire provoque dans le département une déclaration totale de 4 à 500.000 hectos. Une très forte année (1922), 1,700.000. Cotons 1929 sous toute réserve à 11 ou 1.200.000 hectos, et nous aurons chiffré nos appréciations littérales.

La date probable de l'ouverture des vendanges sera normale; on escompte commencer vers le 25 septembre dans les plants précoces. On peut former l'espoir d'une bonne qualité. La terre est très sèche, le bois s'aoûte bien, les raisins mûrissent sans eau. Si septembre se passe sans pluies abondantes, la constitution des moûts ne peut qu'être très bonne.

Les vignerons se préoccupent des prix probables. Pour le moment, la qualité n'étant pas assurée, on ne peut pas établir de cours. Des offres trop nombreuses aux vendanges, faites par des vignerons gênés à un commerce local ayant une trésorerie étroite, pourraient influencer défavorablement le marché.

J. C.

BOURGOGNE : COTE BEAUNOISE

Tout est à la joie dans la partie de la Bourgogne qui s'étend de Dijon à Chagny, tandis que la Basse-Bourgogne, du côté de Villefranche-sur-Saône, a été partiellement victime d'un cyclone.

Un soleil bienfaisant noircit et dore nos raisins tellement rapidement que l'on envisage les vendanges pour le 15 ou le 20 septembre.

La chaleur a arrêté les invasions de Cochylis et d'Eudémis, contre lesquelles, d'ailleurs, les propriétaires prudents ont fait le traitement à la nicotine.

D'autre part, le raisin est plein, pas trop serré, ce qui provoque la maturité complète de tous les grains, et évitera aux vignerons la visite du monsieur, jamais satisfait, qui montrait, certaines années précédentes, la base des grains en disant sarcastiquement : « Mais votre raisin n'est pas mûr, il ne mûrira jamais », tandis que dans la réalité le vin était loin d'être acide lors de la récolte.

Dans ces conditions, et si d'ici la vendange aucun accident ne se produit, nous aurons réussite semblable à celle de 1928, peut-être avec un degré supérieur.

Bien entendu, il y aura dans les cuvées les différences habituelles. On oublie trop que les vignes peu chargées, les vignes âgées donnent un produit supérieur. C'est un élément dont on ne tient pas assez compte dans l'appréciation d'une récolte.

Donc, nos pronostics sont : « qualité et quantité ».

L'abondance, qui s'annonce, paraît avoir arrêté les transactions.

Les cuvées de blanc peu nombreuses en Bourgogne sont presque toutes vendues. Mais il reste beaucoup de vin rouge à la propriété, qui ne voit à l'heure actuelle ni courtiers ni négociants.

Y a-t-il crise ? Nous ne le pensons pas, et ne le pensent pas ceux qui savent que la partie de la Côte-d'Or entre Dijon et Chagny, où se récoltent les plus grands vins, produit à peine assez pour la France. C'est une vérité, qu'il convient de rappeler en toute occasion.

Aussi, laissons discourir ceux qui prétendent que la loi sur les appellations d'origine n'est pas suffisamment, mais uniquement dans le sens général, appliquée ;

ceux qui proposent la création de caves coopératives dans toutes nos communes ;

ceux qui ne veulent pas de noms de fantaisie pour le Bourgogne, ne devant avoir que la seule étiquette de la commune où il est né ;

ceux enfin qui réclament la mise en bouteilles à la propriété.

Demain, le commerce bienfaisant parlera, et ne troublons nos vignerons, toujours vaillants, ni dans leurs derniers travaux, ni dans la joie qu'ils manifestent aujourd'hui.

J. L.

ACTUALITÉS

Situation viticole et vinicole du Languedoc (E. F.). — Le train des engrais et des semences sélectionnées. — Bibliographie : La culture de la vigne en Anjou, par Ch. MARCHAIS; La clarification des vins de presse continue, par BERNARD DE VIVIÈS.

Situation viticole et vinicole du Languedoc. — La vendange bat son plein dans toute la région méridionale du Languedoc ; jusqu'à maintenant il n'y a pas eu de conflit pour la main-d'œuvre.

Au moment où nous écrivons, la température et l'état atmosphérique sont favorables à une bonne maturité et au gonflement des raisins qui n'avaient pas trop souffert de la sécheresse.

Pourtant, dans les vignobles de plaine situés à proximité des cours d'eau, les brouillards de la nuit et les rosées du matin pourraient faire développer le botrytis et donner la pourriture grise des grappes, surtout si l'on ne vendange ces vignes que vers la fin septembre.

Dans ce cas, il est bon de faire des poudrages avec le soufflet ou la hotte en remplaçant la chaux par le plâtre blanc cuit.

La chaux qui resterait dans le raisin au moment de la vendange pourrait nuire au vin, tandis que le plâtre qui ne peut se trouver qu'en petite quantité sera utile à la clarification.

En cas de pluie et d'humidité persistante, faire plusieurs poudrages en visant les grappes.

Voici une formule à employer :

Plâtre blanc cuit	60 kg.
Sulfosteatite à 20 % de sulfate de cuivre............	35 kg.
Poudre saponaphte	5 kg.

Faire le mélange de ces matières au moment de l'emploi.

Si les fortes chaleurs continuent pendant la vendange, tenir les caves fraîches afin que la température ne s'élève pas trop dans les cuves, ce qui arrêterait la fermentation avant que tout le sucre soit transformé. Il serait bon dans ce cas d'aérer les moûts.

L'aération des moûts sera surtout utile, si l'on a employé à la vendange l'anhydride sulfureux pur, provenant de la combustion du soufre, des bisulfites alcalins cristallisés ou des préparations liquides d'anhydrides sulfureux. Ne pas oublier que les bisulfites alcalins ne peuvent pas s'employer à plus de 20 grammes par hecto. Il n'y a aucune limitation pour l'anhydride sulfureux qui s'emploie pour les soutirages.

L'acide tartrique cristallisé pur est permis pour relever l'acidité des moûts des vendanges trop mûres d'une moyenne de 50 gr. par hectolitre.

L'acide tartrique n'est pas autorisé dans les vins faits. Dans ce cas, on doit utiliser l'acide citrique, sans dépasser 50 gr. par hecto.

Les phosphates de chaux, les phosphates d'ammoniaque cristallisés, les glycéro-phosphates d'ammoniaque peuvent être employés pour assurer le développement normal des levures à la cuve.

Les levures sélectionnées aident beaucoup pour obtenir une bonne fermentation et un vin de qualité.

Dans notre région où le soleil donne aux raisins la quantité de sucre qu'on veut bien lui faire avoir en réglant l'époque de la vendange, le sucrage est interdit avec raison.

Ce que nous ne comprenons pas, c'est que cette loi sur le sucrage dont on a fait si grand bruit, soit sortie aussi imparfaite que ce qu'elle est.

Marchés vinicoles et défense du vin

Nos derniers marchés vinicoles ont été encore animés, parce que la vendange n'était qu'amorcée dans la partie sud de notre région.

Les achats de vins ont été assez importants, avec enlèvement immédiat;

mais les cours ne peuvent pas être fixés. Ceux qui sont publiés par les journaux politiques locaux sont fantaisistes. Les propriétaires viticulteurs qui ont besoin de leur vaisselle vinaire pour loger la récolte pendante, cèdent aux prix offerts, regrettant amèrement d'avoir refusé les offres de l'automne et de l'hiver derniers.

Tous les raisonnements qu'on fait en ce moment, sur les journaux locaux, pour faire plaisir aux viticulteurs, sont superflus. Regardons la réalité en face et tirons le plus de profit des leçons de l'expérience. Cessons de récriminer contre le voisin, ce qui n'améliore pas la situation.

Nous répétons que les seuls moyens de sauver la viticulture, c'est d'assurer l'écoulement des vins à l'intérieur et à l'extérieur de la France, en faisant enlever par l'Etat ses droits prohibitifs sur les transports, en faisant diminuer les droits de circulation (15 francs c'est excessif) et en relevant les droits de douane des vins étrangers qui entrent en France. Les droits de douane des pays étrangers sont presque prohibitifs pour nos vins, alors qu'on laisse pénétrer dans notre pays, grand producteur de vin, les vins étrangers en appliquant des tarifs raisonnables.

Les voyages et missions officielles en Autriche, en Allemagne, en Pologne même, ne changeront rien à la crise qui nous menace. — E. F.

Le train des engrais et des semences sélectionnées qui, deux fois par an, parcourra les régions agricoles desservies par le Réseau de l'Etat, est né de la double constatation suivante.

Dans certains pays voisins, plutôt moins favorisés que ne l'est le nôtre sous le rapport du climat, les moyennes des rendements agricoles sont nettement supérieures aux moyennes correspondantes françaises.

Dans ces mêmes pays, il est employé de deux à cinq fois plus d'engrais qu'il n'en est utilisé en France, à surface égale.

Il est impossible de ne pas faire un rapprochement entre ces deux faits.

Frappés de la conclusion qui en découle, les Chemins de fer de l'Etat ont pris l'initiative de créer un train de propagande en faveur de l'emploi des engrais.

Dans quatre wagons spécialement aménagés à cet effet, tous les groupements de producteurs ou d'importateurs d'engrais ont été invités à exposer leurs produits.

Tenant, d'autre part, compte de l'expérience qu'il y a à n'employer que des semences sélectionnées, adaptées au milieu où doit s'en faire l'utilisation, les Chemins de fer de l'Etat ont équipé un cinquième wagon qu'ils ont mis à la disposition du Comité des expositions des semences pour lui permettre d'y présenter la collection des meilleures de nos variétés de céréales à conseiller dans les régions où doit stationner le dit train, suivant le programme ci-dessous :

24 août : Chartres.	7 septembre : Machecoul.
28 août : Saumur.	9 septembre : La Roche-sur-Yon.
30 août : Thouars.	11 septembre : Chateaubriant.
1er septembre : Niort.	13 septembre : Rennes.
2 septembre : Saintes.	15 septembre : Le Mans.
5 septembre : La Rochelle.	16 septembre : Laval.

A chacun de ses arrêts, les agriculteurs auront librement accès dans ce train, où toute la documentation désirable leur sera fournie, et ils entendront ensuite, sur l'emploi rationnel et rémunérateur des engrais dans leur région, une conférence du Directeur des Services agricoles du département où l'on se trouvera.

A chaque étape, une tombola dont les exposants ont bien voulu faire les frais, permettra de distribuer gratuitement des lots d'engrais (onze tonnes au total), accompagnés de la formule équilibrée de leur emploi.

Un sixième wagon, enfin, de la série des isothermes appartenant à la Société d'Exploitations Frigorifiques, filiale des Chemins de fer de l'Etat, complétera

ce train pour éduquer les agriculteurs sur les avantages qu'ils trouveraient à faire voyager leurs produits périssables sous la protection du froid.

Bibliographie

La Culture de la Vigne en Anjou, par Ch. Marchais, ingénieur agronome. 1 volume in-16 de 170 pages illustrées de 36 fig., cartonné, franco : 10 francs. (Librairie J.-B. Baillière et fils, 19, rue Hautefeuille, à Paris.)

La nouvelle *Encyclopédie viticole*, publiée sous la direction de M. Massignon et sous le haut patronage de M. Prosper Gervais, s'est annoncée, il y a quelques mois, par la publication des deux premiers volumes : *la Culture de la vigne dans le Bordelais*, par MM. Lafforgue et Thierry, directeur et directeur adjoint des Services agricoles de la Gironde, et *la Législation viticole* de M. Thomas, secrétaire du Service de la répression des fraudes au ministère de l'Agriculture.

Deux nouveaux volumes viennent de paraître :

1° *La Culture de la vigne dans les Charentes et la fabrication du Cognac*, par M. Prioton, directeur adjoint des Services agricoles ; 2° *la Culture de la Vigne en Anjou*, par M. Marchais, ingénieur agronome. Ces petits volumes illustrés de nombreuses figures et élégamment cartonnés, sont mis en vente à des prix très modiques (6 à 9 francs le volume).

Voici un aperçu des matières traitées dans le nouveau volume de M. Marchais sur *la Culture de la Vigne en Anjou.*

Le vignoble de l'Anjou.

Agrologie de l'Anjou.

Les cépages de l'Anjou. — Les hybrides producteurs directs en Anjou.

Plantation de la vigne et soins culturaux. — Plantation. — Façons culturales. — Taille. — Traitement contre les maladies et les insectes de la vigne : Oïdium, Mildiou, Pourriture grise, Apoplexie, Insectes de la vigne.

Les accidents météorologiques. — Gelées et grêle.

Les régions viticoles de l'Anjou. — Régions à vins blancs. — Les vins rouges de l'Anjou.

Vendanges et vinification.

Monographies des vignobles.

La Station œnologique d'Angers. — La Station viticole de Saumur.

L'industrie des vins mousseux de l'Anjou.

Les conditions économiques de la viticulture en Anjou. — Les Associations viticoles de l'Anjou.

*
**

La Clarification des vins de presse continue, par Bernard de Vivies, ingénieur chimiste. Une brochure in-8, 26 paegs, 11 figures dans le texte. Franco : 2 fr. 50. Coulet, éditeur, 5, Grand'Rue. Chèque postal : A. Dubois et R. Poulain, successeurs, N° 118, Montpellier.

L'emploi de plus en plus important des presses continues a mis la viticulture en présence d'un nouveau problème : la clarification du vin produit par ces presses.

L'auteur dans cette intéressante brochure examine les causes profondes du trouble de ces vins et passe en revue les procédés employés actuellement pour les ramener à un aspect commercial.

Outre d'excellents avis sur la nécessité d'assurer aux vins une constitution normale par les méthodes préconisées depuis longtemps, M. Bernard de Vivies signale des procédés de clarification récemment mis au point.

Les viticulteurs français et les spécialistes du matériel vinicole prendront connaissance avec profit de cette étude qui complétera leur documentation personnelle.

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

PARIS. — Vente en demi-gros : Vins rouges de 8° à 10°, de 220 à 260 fr. ; Vins blancs de 8° 1/2 à 10°, de 270 à 290 francs. Ces prix s'entendent à l'hectolitre pour marchandises rendues dans Paris, droits compris.

Prix au détail : vin rouge, de 590 à fr. et au-dessus, vin blanc dit de comptoir, 690 fr. à » fr. Bordeaux rouge vieux 950 fr., Bordeaux blanc vieux 975 fr. Ces prix s'entendent à la pièce rendue dans Paris, droits compris.

VALLÉE DE LA LOIRE. — *Orléanais.* — Vins rouges du pays, Gris Meunier, 675 fr. à 750 fr. la pièce nue. Vins blancs de Sologne, la pièce nue, de 476 à 525 francs. Vins blancs de Blois, 450 à 500 francs la pièce nue.

Vins de Touraine : Vins blancs 1928 supérieurs, de 400 à » francs. Vins rouges, 9°5 à 11°, de 200 à 210 francs l'hectolitre. Gros plants 1928 ordinaires, 450 fr. Gros plants 1928 supérieurs, 600 fr. Muscadets 1928, 1.000 à 1.200 francs. Noahs, 275 à 350 francs

Vins d'Anjou : Rouges Groslot, 600 fr. à » fr. Rouges Gamay, de 700 fr. à 800. Vins blancs ordinaires, 8 à 9°, 50 fr. le degré bar ; 10° et au-dessus, 60 fr. le degré bar. Blancs supérieurs, de 100 à 125 fr. le degré bar. Blancs de coteaux, 1928, 1.000 à 1.200 fr. et plus.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1928, 1er choix, 1.000 à 1.200 fr. ; Noahs, de 275 à 350 fr. ; Gros plants 1928 ordinaires, de 450 à » fr. ; supérieurs » à 600 fr. la pièce de 228 litres, pris au cellier du vendeur.

ALGÉRIE. — Vins 1928 : Rouge, 11 fr. » à 13 fr. 50 le degré. Blancs, de 12 fr. » à 13 fr. » le degré. Trois-six de vin 96/97°, 1.200 à 1.225 fr. les 100°.

MIDI. — *Nîmes (2 septembre 1929).* — *Cote officielle :* Vins rouges de plaine, de 8° à 9°, de 80 à 100 fr. Vins rouges de 8 à 9°, de 90 à 110 fr. Montagne 1er choix, de 12 fr. 00 à fr. le degré Costières, de 10 à 12°, de 130 à 150 fr. le degré. Vins blancs 10 à 11°, » à ». Rosé, Paillet 8 à 10°, de 105 fr. à 120 fr. le degré. Pas d'affaires pas de cote, trois-six de vin 86°, de » fr. à » fr. ; trois-six de marc 86°, de » à » fr. ; eau-de-vie de marc 52°, de 410 à 420 fr. l'hectolitre. Vin à distiller » fr. » à » fr. » le degré, pas d'affaires.

Montpellier (27 août 1929). — Vins rouges, de 8 à 9°, de 80 à 95 fr., de 9 à 10° 1/2, de 85 fr. à 115 fr. l'hectolitre ; Blancs de blanc, de 11 fr. » à 12 fr. » le degré. Rosé, de » fr. » à » fr. » le degré. Esprit de vin à 86°, à » fr. l'hectolitre. Eaux-de-vie de Montpellier à 52°, » fr. à » fr. Marc 52°, » à » fr. les 100 degrés. Rectifié, de 95 à 97° les 100 degrés, de » à » fr. Lie de vin, de » à » fr. l'hectolitre. Pas d'affaires signalées.

Béziers (30 août). — Récolte 1928 : Petits degrés, de 9 fr. » à 10 fr. 50 le degré. Couleur moyenne, de 15 fr. » à 15 fr. 50 le degré. Vins supérieurs, de 11 fr. 50 le degré. Vins rosés, de 8 à 11° de 9 fr. 50 à 10 fr. le degré. Bourrets et Picpouls, de 9°5 à 11°, de 10 fr. » à 12 fr. » le degré. Trois-six de vin, 86°, de 720 à 730 fr. Eau-de-vie de Béziers, 52°, à » à » fr. : trois-six de marc 86°, 700 à 710 fr. Eau-de-vie de marc 52°, de » à » fr. Fine Béziers 52°, » à » fr. Pas d'affaires.

Minervois. — Marché d'Olonzac du 1er septembre 1929.

Vins rouges, supérieurs de 10 fr. 50 à 11 fr. 50 le degré avec appellation d'origine minervois.

Carcassonne (31 août). — Récolte 1928 : Vins rouges de 9° à 10°, de 95 à 105 fr., de 10 à 12°, de 100 à 140 fr. l'hectolitre.

Perpignan (31 août 1929). — Vins rouges : Récolte 1928. Vins rouges de 8 à 9°, de 70 à 85 fr., de 9 à 10°, de 75 à 100 fr., et 11° de 110 à 120 fr. l'hectolitre. Alcools, pas d'affaires.

Vins d'Alsace. — Vins blancs courants : 1928, » à » fr. Haut-Rhin, 340 à 360 fr. Bas-Rhin, vieux 1927, » à » fr. Haut-Rhin, 280 à 330 fr. Bas-Rhin. Vins blancs supérieurs : Nouveaux 1928, de 460 à 500 fr., Haut-Rhin, 350 à 450 fr. Bas-Rhin. Vins vieux, » à » fr. Haut-Rhin, » à » fr. Bas-Rhin. Vins blancs fins nouveaux, 600 à 900 fr. Haut-Rhin, 500 à 700 fr. Bas-Rhin. Vins rouges, » à « francs. Haut-Rhin Hybrides, 220 à 240 et Bas-Rhin ».

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, l'hectolitre, 139 fr. 00 à 140 fr. 50 ; orges, 123 fr. 00 à 125 fr., escourgeons, 104 fr. à 105 fr. ; maïs, 121 fr. 00 à 122 fr. 50; seigle, 98 à 102 fr. ; sarrasin, 114 fr. à 132 fr. ; sorgho, « fr. à » fr. » ; avoines, 102 fr. 00 à 104 fr. On cote les 100 kgr. à New-York, les blés 123 fr 05 à 133 fr 94. — Buenos-Ayres, 126 fr 39. à 133 — Chicago, 132 fr. 53. — Sons, 62 fr. à 110 fr.

Pommes de terre d'Espagne, de 115 à 130 fr. — De Paris, de 45 à 115 fr. ; jaune ronde, de 40 fr. à » fr.; Saucisse rouge, de » à » fr.; St-Malo, » à » fr.; Rosa, » à » fr.; Blanche commune, de » à » fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kg à Paris : Paille de blé, 165 à 190 francs ; paille d'avoine, de 165 à 190 fr. paille de seigle, 165 à 190 fr. ; luzerne, 395 à 410 fr. ; foin, 370 à 395 fr.

Tourteaux alimentaires. — Tourteaux de lin, les 100 kgr. 160 fr. 00 (Marseille) ; d'arachide blanc, 135 fr. 00 (Marseille); Coprah, 119 fr. 00 ; Palmiste, 113 fr. 00.

Esprits et sucres. — Alcool 86°, de » fr. à » fr. l'hecto nu. — Sucres-blancs cristallisés nus 100 kgr., 247 fr. 50 à 249 fr. 00.

Bétail (La Villette le kgr. viande nette suivant qualité). — Bœufs, 6 fr. 60 à 9 fr. 30. — Veaux, 9 fr. 30 à 14 fr. 2 . — Moutons, 11 fr. 60 à 18 fr. 50. — Porcs, 9 fr. 14 à 13 fr. 42.

Produits œnologiques. — Acide tartrique, 19 fr. 50 le kg. — Acide citrique, 22 fr. 00 le kilogr. — Métabisulfite de potasse, 640 fr. les 100 kg. — Anhydride sulfureux, 210 à » francs. — Phosphate d'ammoniaque, 580 fr.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (riche) 18 % de potasse, 17 fr. 50 ; sulfate de potasse (1) 46 %, 98 fr. 70 chlorure de potassium, 49 % 72 fr. 00. — *Engrais azotés* : Nitrate de soude 15,5 % d'azote de 110 fr. 00 à 122 fr. 50 les 100 kilos. — Nitrate de chaux 13° d'azote, 98 à 98 fr. 50 les 100 kg., sulfate d'ammoniaque (20,40 %), 115 fr. 50 à 117 fr 50. — *Engrais phosphatés* : Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 29 fr. 50 à 32 fr. 00 les 100 kg. ; superphosphate d'os (G. M.), (0.5 % d'azote, 16 % d'acide phosphorique), 49 fr. 00. — Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 56 fr. ». — Cyanamide en grains 20 % d'azote, 119 fr.

Sulfate de cuivre, cristaux en gros cristaux 376 fr. 100 kg. — **Sulfate de fer** 10 % en sacs 100 kg., 32 fr. à ». — **Phosphates moulus**, 26 %, 24 fr. 25 à 26 fr. — **Chaux** 31 francs. — **Soufre trituré**, 98/99 %, » à 126 fr. ; **raffiné**, 125 fr. — **Soufre sublimé**, 145 fr. 00 à » fr. — **Nicotine** à 500 gr., 350 fr. les 5 litres. — **Arseniate de plomb**, 690 fr. en bidons de 30 kg., 800 fr. en bidons de 10 kg., 900 fr. en bidons de 5 kg. et 1.000 fr. en bidons de 2 kg. — **Arseniate de chaux** (calarsine en pâte). En fûts de 50 kg 4 fr. 25 le kg. En boites de 3 kg 6 fr. le kg. En fûts de 25 kg 4 fr. 50 le kg. En boites de 1 kg 500, 6 fr. 75 le kg. — **Suifs Glycérinés**, 80 %, 445 fr. les 100 kilos.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles centrales de Paris : Raisins blancs du Midi, 200 à 600 fr les 100 kg ; noirs de l'Hérault, 200 à 350 fr., blancs du Gard, 420 à 625 fr — Abricots du Midi, 260 à 400 fr. — Pêches du Midi, 240 à 500 fr. — Prunes d'Algérie, de 270 à 510 fr. — Bananes, de 450 à 550 fr. les 100 kg. — Amandes vertes, 400 à 600 fr — Fraises d'Orléans, 5 à 8 fr. 00 le kilog. — Framboises de 700 à 900 fr. — Oranges d'Espagne, 380 à 625 fr. — Choux-fleurs, 90 à 210 fr. le cent. — Tomates du Midi, de 55 à 110 fr. — Figues d'Argenteuil, 10 à 20 fr. les 20. — Melons de Nantes, 5 à 18 fr., de Cavaillon, 2 fr. 50 à 7 fr.

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE DE LA SEMAINE

du dimanche 25 au samedi 31 août 1929

JOURS	Température à 7 h.	Température de la nuit		Pluie en millim
		PARIS		
Dimanche	13. 9	9. 5	» »	»
Lundi	» »	» »	» »	»
Mardi	16. 6	12. 9	» »	»
Mercredi	» »	» »	» »	»
Jeudi	» »	» »	» »	»
Vendredi	» »	» »	» »	»
Samedi	» »	» »	» »	»
		STRASBOURG		
Dimanche	17 4	14. 1	» »	traces
Lundi	» »	» »	» »	traces
Mardi	15 2	12. 7	» »	»
Mercredi	» »	»	» »	»
Jeudi	» »	» »	» »	»
Vendredi	» »	» »	» »	»
Samedi	» »	» »	» »	»
		LYON		
Dimanche	18.60	14. 4	» »	»
Lundi	»	» »	» »	»
Mardi	17. 8	12. 9	» »	»
Mercredi	» »	» »	» »	»
Jeudi	» »	» »	» »	»
Vendredi	» »	» »	» »	»
Samedi	» »	» »	» »	»
		MARIGNANE		
Dimanche	19. 4	15. »	» »	»
Lundi	» »	» »	» »	»
Mardi	22. 6	15. 4	» »	»
Mercredi	» »	» »	» »	»
Jeudi	» »	» »	» »	»
Vendredi	» »	» »	» »	»
Samedi	» »	» »	» »	»

DATES	Température à 7 h.	Température de la nuit		Pluie en millim
		TOULOUSE		
25	17. 5	14. 2	» »	»
26	» »	» »	» »	»
27	20. 4	18. 2	» »	»
28	» »	» »	» »	»
29	» »	» »	» »	»
30	» »	» »	» »	»
31	» »	» »	» »	»
		NIMES		
25	22. 8	21. 4	» »	»
26	» »	» »	» »	»
27	20. 6	16. 4	» »	»
28	» »	» »	» »	»
29	» »	» »	» »	»
30	» »	» »	» »	»
31	» »	» »	» »	»
		BORDEAUX		
25	9. 8	11.58	» »	»
26	» »	» »	» »	»
27	17 »	12 4	» »	»
28	» »	» »	» »	»
29	» »	» »	» »	»
30	» »	» »	» »	»
31	» »	» »	» »	»
		CHERBOURG		
25	16 8	16. »	» »	»
26	» »	» »	» »	»
27	19. 5	16 5	» »	»
28	» »	» »	» »	»
29	» »	» »	» »	»
30	» »	» »	» »	»
31	» »	» »	» »	»

Le Gérant : P. Neveu.

PARIS. — SOCIÉTÉ GÉNÉRALE D'IMPRIMERIE ET D'ÉDITION, 17, RUE CASSETTE.